

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Dosterras Blanc 2016

EIGENAAR:	Josep Grau
LAND:	Spanje
GEBIED/STREEK:	Montsant DO, Catalonië
DRUIVENSOORTEN:	Roussanne, Marsanne, Pedro Ximénez, Garnatxa
WIJNBEREIDING:	Spontane fermentatie in open houten vaten van 1500 liter en RVS tanks gedurende 20 a 30 dagen. 6 maanden rijping in frans eiken.
WIJNGAARD EN BODEM:	Tussen 40 en 100 jaar oude stokken. Aangeplant op een mix van klei, kalkrijke en granietachtige terroirs.
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	12,5 % vol
SCHENKTEMPERATUUR:	10 - 12 ° C.
GLASWERK:	Sauvignon blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit- vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Rijpe aanzet met warme specerijen ondersteund door aangename zuren. Smaak wit fruit met een fijne finale van geroosterd noten. Zeer complex en licht oxidatief. Het mondgevoel is rond en gebalanceerd.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en z.o.z.

gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen

VERHAAL ACHTER HET ETIKET:

Afkomstig van biologisch geteeld druiven.